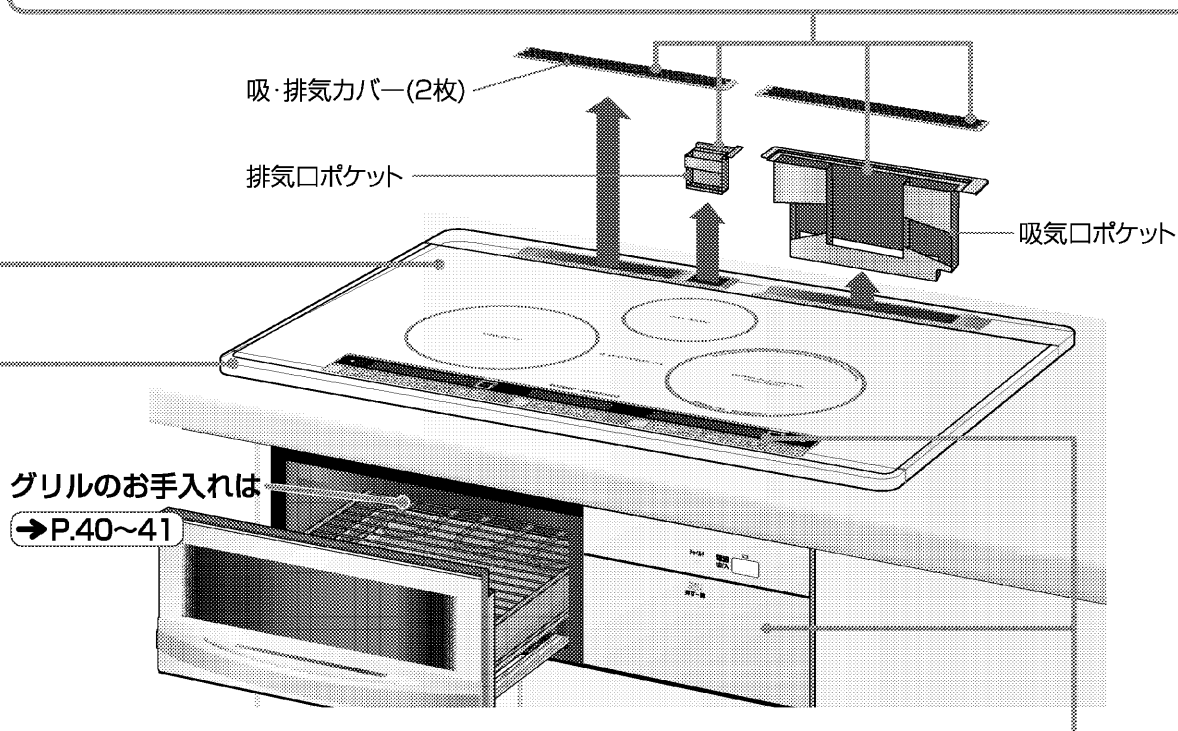
えたことを確認してから行ってください。

吸・排気カバー、吸気口ポケット、排気口ポケット

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
※たわしやみがき粉は使わないでください。

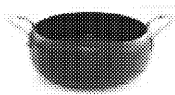
吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

ご注意
- 汚れて目詰まりしたまま使うと、安全装置が作動して通電を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙がもれたりする場合があります。
- お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。

天ぷら鍋（付属品）

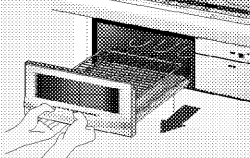
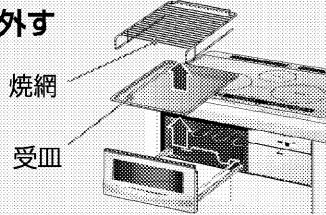
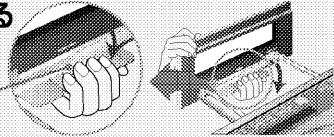
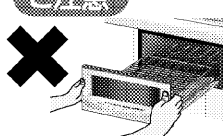
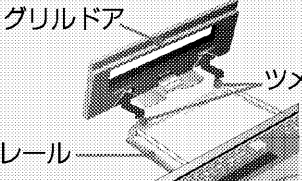
①薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
- たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。

②鍋底や外側の異物や汚れをとる。
- 汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。またトッププレートが汚れます。

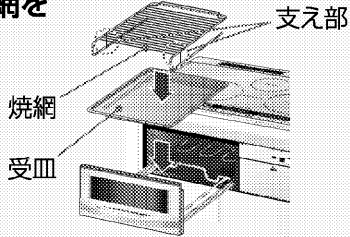
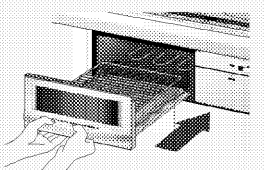
③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
- 洗ったままにしておくとさびる場合があります。

※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。
- 鍋底が反ってきたり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。➔P.5

上面・前面操作パネル部

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意
- **水にぬらさないでください。故障の原因となります。**
- **ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。**
- **金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。**

お手入れ（つづき）

●ご使用のたびにお手入れしてください。
●お手入れの際は、必ず電源を切り、十分に冷

グリル部

グリルドア・受皿・焼網の取り外しかた

1 とってを両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出す

受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

2 焼網と受皿を外す

3 とっての下側に手をまわし、グリルドアバネを軽く引き下げる

グリルドアバネを押さえずに無理に外すとグリルドアが破損したり、変形することがあります。

ご注意

グリルドアを押し倒して外さないでください。グリルドアが破損したり変形することがあります。

4 グリルドアを本体側へ倒すようにし、左右2個のツメを外す

グリルドア・受皿・焼網の取り付けかた

1 グリルドアを本体側へ倒すようにし、レール側のツメ2個をグリルドア下部の角穴に差し込む

2 グリルドアを手で支え、垂直に起こしながらはめ込む

カチッと音がしてグリルドアが固定されます。

3 受皿と焼網を載せる

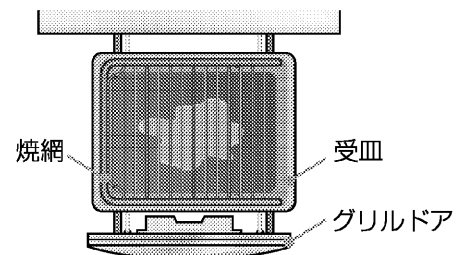
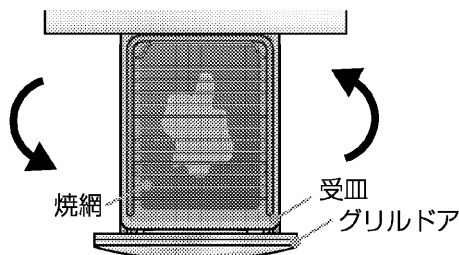
焼網は、支え部を手前にして載せてください。焼網を逆に入れるとヒーターに当たってドアが閉まりません。

4 グリルドアはフロントグリルに密着するまで押し込む

➔ P.15

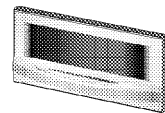
脂や汁がたまっている受皿の取り外しかた

①脂や汁がたまっている受皿の両側をしっかり持ち、ゆっくりこぼれないように90度回転させます。

②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げて外してください。

えたことを確認してから行ってください。

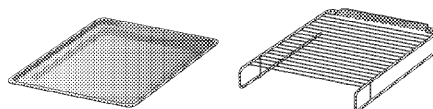
グリルドアのお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

お願い
●たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます。）
●グリルドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。（樹脂部が変形します。）

受皿・焼網のお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

お願い　受皿・焼網のフッ素加工を傷めないでください。

●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。フッ素加工に傷が付いたりはがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます。
●焼網は食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●ご使用の度にお手入れしてください。
汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
●受皿・焼網は消耗品です。フッ素加工が傷んだ場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。➔ P.5

グリル庫内のお手入れ

庫内クリーニングをご使用ください。グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。

準備 焼網・受皿を取り外し、グリルドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2 通常焼き を3秒押し、
クリーニング3秒押し
ランプを点灯させる

3 切 スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

4 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**

お知らせ

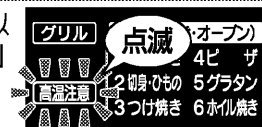
焼網と受皿は絶対にセットしないでください。
グリルでの調理後に行う自動クリーニングより、グリル庫内クリーニングの方が強力なため、焼網と受皿のフッ素加工が傷みます。
●においを軽減しますが、汚れは除去できません。
●クリーニング中は、グリル庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。必ず換気扇を使用してください。

グリル庫内に落ちた食品カスなどは、グリル庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。

ご注意

グリル庫内は金属部が数多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。

クリーニング中は表示部に CL を表示します。
約10分で終了します。
途中で停止したいときは、切 スタート を押す。

●庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

お手入れ

故障かなと思ったら

故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

現　象	原　因
通電しない。	●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。 ●電源が切れていませんか。（電源ランプが消えている。） 電源を入れてください。 • 電源をブザーが鳴るまで押してください。 • 電源ランプが点灯します。 ※電源を「入」の状態で約30分放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。 ●チャイルドロックが設定されていませんか。 チャイルドロックを解除してください。➔P.36 ●左・右・中央ヒーターで使える鍋を使用していますか。 （使える鍋について ➔P.12）
使用途中にヒーターの通電が停止した。 （切り忘れ防止自動停止機能）	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 • 左・右・中央ヒーターは操作後約45分 • グリル（手動調理）は約30分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はメロディーでお知らせします。 再度、通電をスタートしてください。
液晶表示の火力バーが交互に点灯し、約30秒後に消灯した。 （小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能）	●鍋をヒーターの中央に置いていますか。 ●使えない鍋を置いていませんか。➔P.12 使える鍋を置いてください。 ※図は火力「7」で使用した場合。 約30秒後、メロディーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。 ※付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。
使用途中に停電になった。	●通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 • 電源をブザーが鳴るまで押してください。 • 電源ランプが点灯します。
右ヒーターでアルミ鍋、アルミフライパンを使うとずれたり浮く感じがする。	●IH加熱での「磁力の反発力」が鍋を浮かそうとするためです。鍋と調理物の重さを合わせて約1kg以上にしてください。 また、トッププレート・鍋底がぬれているときに動きやすくなるので、使用前にふいてください。

現　象	原　因
アルミ鍋、アルミフライパンは火力が弱くなるものがある。	●特に片方にとってがある、重量が軽いフライパン・片手鍋・雪平鍋はバランスが悪く動いたり火力がかなり弱くなるものがあります。調理物と合わせて約1kg以上にしてお使いください。火力の低下が大きい場合は、ふたをして低めの設定火力で調理してください。アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいので炒めものや空だきをしないでください。(使える鍋について ➔P.12)
ステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋を右ヒーターで通電すると火力が弱くなることがある。	●多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋のステンレス板の面積が直径12cmの面積(約113cm²)に満たないとアルミの小鍋と判断して火力が弱くなることがあります。(使える鍋について ➔P.12)
鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがある。	●ホーロー製やステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右ヒーターの場合は12〜26cmのもの、中央ヒーターの場合は12〜20cmのもので、鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。アルミ製や銅製の鍋については鍋底の直径が15〜26cmのもので鍋底の反りが1mm以下のものをご使用ください。(使える鍋について ➔P.12)
左・右・中央ヒーターで火力が違う。	●同じ鍋でも、左・右・中央ヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。
炒めものなどを行うと左・右・中央ヒーターの火力が弱くなることがある。	●炒めものなどを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。
左・右・中央ヒーターでの調理に時間がかかる。調理のできあがりが遅い。	●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●使える鍋を使用していますか。➔P.12 使える鍋を使用してください。 ●アルミ・銅鍋などは鉄・磁性ステンレスなどと比べて、火力が約20〜30%弱くなります。
電源を入・切すると「カチャ」と音がする。	●電源を入・切すると、内部電気部品のスイッチの作動音がします。

故障かなと思ったら（つづき）

現象	原因
電源を切っても音がする。	●本体内部の冷却のために、ファンが最大約10分間回ることがあります。異常ではありません。 自動的にファンは止まります。
使用中にファンの音が大きくなったり止まることがある。	●本体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。設定火力が大きい場合は冷却ファンが高速回転するためファンの風切り音が大きくなります。
左・右・中央ヒーター使用中に鍋から音がする。	●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。また鍋のとってに振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 • 鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 • 左·右·中央ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
液晶表示に「M」が表示されたままでヒーターに通電しない。	●前面操作パネル部のグリルの「切/スタート」キーと「タイマー」キーを同時に3秒以上押してください。 • ブザーが鳴り「M」が消灯します。
表示部の液晶が黒くなる。	●表示部の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがありますが、しばらく放置するともとにもどります。 ※表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。
表示部の液晶がくもる。	●しばらく放置するともとにもどります。
グリルの吸・排気カバーから出た水蒸気が壁面に結露することがある。	●調理時に吸・排気カバーから出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。